Forno

BTH 7302

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
– Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.

■ Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano il modello:

Tipo	Modello n°	Sistema di misura
BTH 7302	337	55-381

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

Indice

Osservazioni sulla sicurezza

L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura p. es. per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

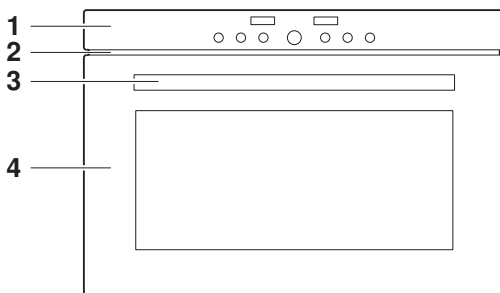
Attenzione, pericolo di lesione!

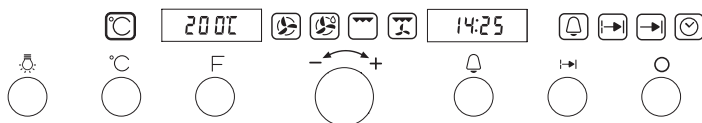
- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non mettere né pellicola né alluminio sul fondo della camera di cottura. Ciò ha come conseguenza le variazioni ottiche del fondo della camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Descrizione dell’apparecchio

Struttura

1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Apertura di aereazione
3 Maniglia della porta
4 Porta dell’apparecchio

Elementi di comando e d’indicazione

Tasti

	Illuminazione		Temporizzatore
°C	Temperatura della camera di cottura		Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
F	Modo di funzionamento		Dis
− +	Bottone di regolazione		

Indicazione

200°C Temperatura

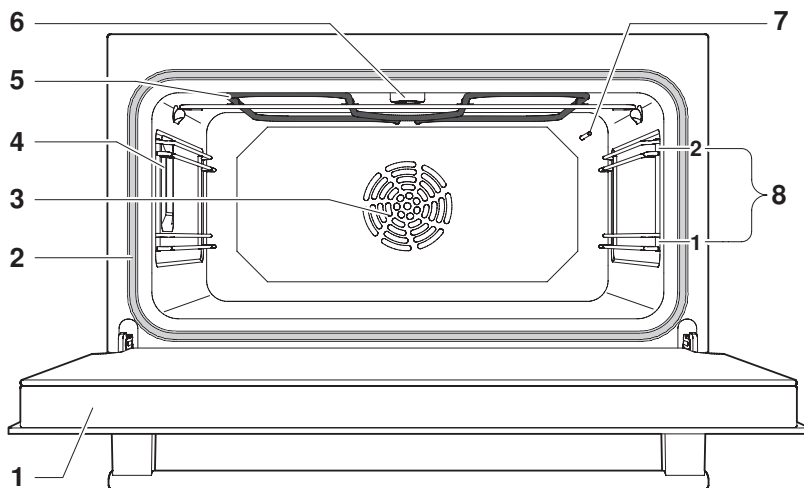
14:25 Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, Timer ecc.

Simboli

	Temperatura della camera di cottura		Orario di disinserimento
	Temporizzatore		Ora
	Durata di funzionamento		

Modi di funzionamento

Camera di cottura

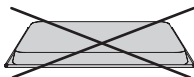
Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.

1 Porta dell’apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Ventilatore per l’aria calda
4 Illuminazione
5 Grill / elemento riscaldante sopra
6 Evacuazione dell’aria dalla camera di cottura
7 Sonda della temperatura della camera di cottura
8 Appoggi con diciture

Accessori

Teglia originale con TopClean

- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Eseguendo tagli nella teglia originale usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.

- Infilare l’«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d’uso normale – non alla rovescia.

Griglia

- Appoggio per stoviglie per l’arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.

- Per raffreddare torte e biscotti

Per la preparazione di panini e quiche surgelati

► rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.

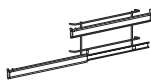
Teglie rotonde con TopClean

- Stampi per crostate e quiche

Ottenibile in tre dimensioni diverse

Stampi in porcellana

- Per la preparazione di diversi piatti come lasagne, gratin di patate, ecc.
- Per cuocere al grill arrosti, pollo, ecc.
- Per mantenere caldi i cibi

Ottenibile in tre dimensioni diverse

Cassetto su rulli

- Per estrarre una o due tortiere/griglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi.

Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura, la durata di funzionamento e l’orario di disinserimento nonché altre funzioni.

- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- ▶ Girando il bottone di regolazione – + è possibile modificare l’impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l’apparecchio l’assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l’apparecchio si spegne.

Prima messa in funzione

Prima di utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Se sul display digitale destro lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione – + per regolare l'ora.

- ▶ Premendo sul bottone di regolazione – + si può passare dalle ore ai minuti.
- ▶ Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento e temperatura massima della camera di cottura. Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

Esempio

Quando si cuoce e si arrostisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

	F	°C	°C		min.	
Cake		155-165	sì	1	50-60	

- ▶ Far scorrere la griglia sull'appoggio 1.

Scegliere il modo di funzionamento

▶ Scegliere il modo di funzionamento .
– Sul display digitale sinistro lampeggia 180°C.
– I simboli e lampeggiano.

Modica del modo di funzionamento

Il modo di funzionamento regolato può essere modificato durante il funzionamento.

▶ Premere il tasto F più volte finché viene visualizzato il modo di funzionamento desiderato.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

▶ Premere il tasto ℃ .

▶ Ruotare il bottone di regolazione – + e portare la temperatura della camera di cottura a 160°C.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
– La camera di cottura si riscalda.
– Non appena la temperatura della camera di cottura sarà stata raggiunta, il simbolo si spegne.

Si consiglia di regolare la temperatura media della camera di cottura proposta nei consigli di regolazione.

▶ Porre lo stampo per cake sulla griglia.

Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura

La temperatura impostata della camera di cottura può essere controllata o modificata.

- ▶ Premere il tasto ℃ .
  - – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.
  - – Il simbolo ℃ lampeggia.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione – + è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

Prelevare l'alimento

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura. Pericolo di scottature!
Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di scottature! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

- ▶ Dopo 50 minuti controllare se la cottura del cake è terminata. Infilare un bastoncino di legno nel cake. Se sul bastoncino resta attaccata della pasta, continuare a cuocere ancora un po' il cake.
- ▶ Togliere dalla camera di cottura il cake pronto.

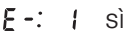
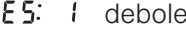
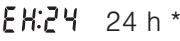
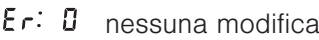
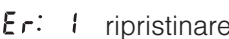
Disinserire

- ▶ Premere il tasto ○.
  - – I simboli ℃ e si spengono.

L'assenza di simboli accesi indica che l'apparecchio è spento.
Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

► Tenere premuto il bottone di regolazione per 5 secondi.

► Girando il bottone di regolazione selezionare la regolazione e confermala premendo.

Le regolazioni vengono salvate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

Regolazioni possibili

▶ Tenere premuto il bottone di regolazione per 5 secondi.

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio.

Quando la sicurezza bambini è attiva, premere il tasto F oppure − +
– è emesso un doppio segnale acustico e
– premere il tasto non ha alcun effetto.

Inserire risp. disinserire la sicurezza bambini

▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione − + per 5 secondi.
  – Sul display digitale si legge EEEE.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .
  – Sul display digitale si legge E-: 0 per sicurezza bambini disattivata.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .
  – Sul display digitale lampeggia E-: 0.

▶ Girando il bottone di regolazione − + il display digitale cambia e passa a E-: 1 per sicurezza bambini attiva.

▶ Premendo sul bottone di regolazione − + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Comando con sicurezza bambini attiva

▶ Tenere premuto il tasto O e premere il tasto F oppure − + .
  – La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
  – 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti / e si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

Indicazione dell’ora

Nella regolazione «invisibile» quando l’apparecchio è disinserito l’indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l’apparecchio è acceso l’ora è sempre visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell’ora non visibile». Nonostante l’economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono o disattivato.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto
■ DIS	segnale acustico disattivato

In caso di guasto il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

Unità di temperatura

L’unità di temperatura può essere scelta tra °C e °F.

■ °C	Gradi Celsius
■ °F	Gradi Fahrenheit

Formato dell’ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell’ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell’ora americano (a. m. / p. m.).

Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

- Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
- Dopo selezionato il formato dell'ora EH: 12, la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l'ora

L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

▶ Premere il tasto ⇥.
- Nel display digitale destro lampeggiano le ore.
- Il simbolo ⇥ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare le ore.

▶ Premere il tasto ⇥ o il bottone di regolazione – + .
- Nel display digitale destro lampeggiano i minuti.
- Il simbolo ⇥ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare i minuti.
- Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

► Premere il tasto .
- Sul display digitale destro lampeggia 0'00.
- Il simbolo lampeggia.

► Girare il bottone di regolazione e regolare la durata.

La regolazione si esegue
- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9'50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da un minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1 volte il tasto la durata può essere arretrata su 0'00.

► Premendo il bottone di regolazione , il temporizzatore si avvia.
- Nel display digitale destro è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo lampeggia.

Dopo decorsa la durata regolata
- per un minuto l’apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo lampeggia.

► Premendo il tasto il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto 🔔.
  - Sul display digitale destro lampeggia la durata residua che decorre.
  - Il simbolo 🔔 lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione – + modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto 🔔.
  - Sul display digitale destro lampeggia 0'00.
  - Il simbolo 🔔 lampeggia.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.

▶ Premere il tasto ⇥.
  – Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
  – Il simbolo ⇥ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare la durata – massimo 9h 59.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⇥.
  – Sul display digitale destro lampeggia la durata residua.
  – Il simbolo ⇥ lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione – + regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

- Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
- Per un minuto l’apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
- Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura attuale della camera di cottura.
- Il simbolo ⇥ lampeggia.
- Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
  - Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione – +.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Avviamento ritardato

Il ritardo d’avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l’orario di disinserimento. In tal caso l’apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.

I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto ⇥.
  - Nel display digitale destro lampeggia 0h 15.
  - Il simbolo ⇥ lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare la durata – massimo 9h 59.

Regolare l’orario di disinserimento

▶ Premere nuovamente il tasto ⇥.
- Nel display digitale destro lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo ⇥ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare l’orario di disinserimento.

L’orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell’ora EH:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
- Nel display digitale destro l’ora è ferma.
- I simboli ⇥ e ⇥ sono accesi.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all’avviamento automatico.

Es.: ▶ Scegliere il modo di funzionamento e 180 °C.
▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
▶ Regolare quindi l’orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
- L’apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⇥ 1 volta.
- La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.

▶ Premere il tasto ⇥ 2 volte.
- L’orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

► Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

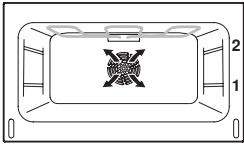
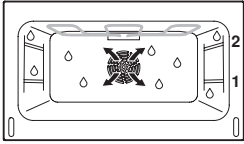
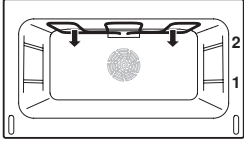
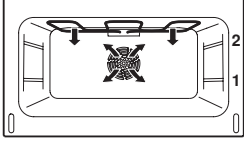
Dopo decorsa la durata regolata
- l’apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per un minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale destro lampeggia 0'00
- il simbolo [⇥] lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

► Per spegnere premere il tasto ◯.
- Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

► Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione – +.

► Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Modi di funzionamento

Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.

► Selezionare il modo di funzionamento premendo una o più volte il tasto F .

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appog- gio
Aria calda		30–250 °C	180 °C	1 1 + 2
Aria calda umida		30–250 °C	180 °C	1 1 + 2
Grill		30–280 °C	250 °C	2
Grill – circolazione d'aria		30–250 °C	200 °C	1 oppure 2

- ► Mettere gli stampi sulla griglia.
- ► Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su due appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente.
Adatto per gratin, sformato, pane e pasta lievitata, su due appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sformati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.
Cibi alti da cuocere al grill (pollo o arrosto in forma di porcellana o di vetro), gratin e sformati.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. Il ventilatore dell'aria calda resta attico.

Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

F	Modo di funzionamento
℃	Temperatura camera di cottura
°C	Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
	Appoggio
min.	Durata consigliata in minuti
ore	Durata consigliata in ore
	Accessori

Uso ottimale

Le temperature indicate nei ricettari sono parzialmente eccessive e gli appoggi indicati non sono ottimali per questo apparecchio. Nelle tabelle seguenti si trovano diverse indicazioni per un’utilizzazione ottimale.

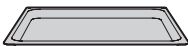



Tabelle di cottura

Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Torta, Cake

	F	℃	°C
Cake, gugelhopf (cioccolata, carote, marmorizzata, alle noci, ecc.)		155–165	sì
Torta (cioccolata, carote, alle noci, ecc.)		160–170	sì
Pan di Spagna		170–180	no
Rotolo pan di Spagna		180–190	sì
Torta di Linz		160–170	sì
Cuocere la pasta frolla		170–180	sì
Pasta frolla con frutta		170–180	sì
Tortine all'uveta, Corona al lievito, Treccia alla russa		160–180	sì
Panpepato di Lucerna		160–170	sì
Torta al quark		170–190	no
Torta nella teglia		160–170	sì
Strudel di mele		180–190	sì
Torta con meringhe		120–130	sì
Fondo japonais		140–160	sì

[livello]	min.	[accessorio]
1	50-60	
1	30-50	
1	30-40	
1	8-10	
1	50-55	
1	20-25	
1	40-50	
1	30-45	
1	55-65	
1	45-50	
1	25-35	
1	30-40	
1	25-35	
1	25-35	oppure

Biscotti/Pasticcini

	F	°C	°C↑
Pasticcini da aperitivo		160–170	sì
Stuzzichini in pasta sfoglia (cornetti agli spinaci/cornetti alle noci, ecc.)		170–190	sì
Pasticcini lievitati		160–180	sì
Eclairs		180–190	sì
Amaretti		140–160	sì
Biscotti pasta frolla, Biscotti con marmellata		160–170	sì
Biscotti all'anice, Chräbeli		130–140	sì
Meringhe *		90	sì

* Dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte.

	min.	
1 1 + 2	15-20	
1 1 + 2	20-25	
1 1 + 2	15-25	
1 1 + 2	30-35	
1 1 + 2	15-20	
1 1 + 2	14-18	
1 1 + 2	20-30	
1 1 + 2	90-120	

Crostate, Pizza

Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sulla crostata solo dopo 15–20 minuti di cottura.

	F	°C	°C
Crostata alla frutta		170–190	sì
Pizza fresca		220–230	sì
Pizza surgelata *	–	–	–
Crostata piccante (formaggio, verdure, cipolle)		180–200	sì

* Secondo le indicazioni del produttore

Pane, Treccia

	F	°C	°C
Pane		190–200	sì
Panini		190–200	sì
Treccia		180–190	sì

	min.	
1	40-50	
1	20-30	
–	–	
1	35-50	

	min.	
1	40-50	
1	25-30	
1	35-45	

Sformato, Gratin

	F	°C	°C🌡
Sformati dolci/salati		190–200	sì
Gratin (verdure, pesce, patate)		190–190	sì
Lasagne, Moussaka		190–200	sì
Verdura gratinata		230	sì

Carne

	F	°C	°C🌡
Spalla di vitello		180–190	no
Spalla di maiale		180–190	sì
Cosciotto *		180	4 min.
Polpetta		180–200	no
Formaggio di carne		160–170	sì
Filetto in pasta		180–190	sì
Cotolette *		250	5 min.
Salsicce ai ferri *		250	5 min.

* Girare dopo metà cottura.

** Inserire la griglia – non nell'appoggio 1 – ma sull'appoggio 1.

Pollame, Pesce

	F	℃	
Pollo intero *		180–190	sì
Pollo 4 metà		220–230	5 min.
Cosce di pollo *		250	5 min.
Pesce intero (trota, orata ecc.) *		240	5 min.
Filetti di pesce		190–200	sì

* Girare dopo metà cottura.
** Inserire la griglia – non nell'appoggio 1 – ma sull'appoggio 1.

Cuocere a bassa temperatura

	F	℃	
Filetto di manzo		80–90	sì
Rosbif		80–90	sì
Arrosto di maiale		90–100	sì

Cuocere nella pentola di terracotta

	F	℃	
Pollo		200–220	no
Arrosto		200–220	no
Scaloppine		200–220	no

* Mettere il pentola di terracotta sul fondo della camera di cottura.

Essiccare, asciugare

Sorvegliare mentre si essicca e asciuga. L'essiccazione eccessiva provoca il pericolo d'incendio!

	F	°C	°C
Fettine o anelli di mele		70	no
Fungi affettati		50–60	no
Aromi		40–50	no
Albicocche		60–70	no

- Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- Pulire e ridurre frutta, funghi ed erbe.
- Rivestire con carta da forno le teglie originali o la griglia, distribuirvi sopra i cibi e infilarli sull'appoggio appropriato.

Si possono utilizzare al massimo una griglia e due teglie originali contemporaneamente.

- Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.
- Girare regolarmente i cibi, per permettere un'essiccazione più regolare.

[livello]	ore	[accessori]
1 1 + 2	7-8	oppure
1 1 + 2	5-8	
1 1 + 2	3-5	
1 1 + 2	14-16	

Consigli ed accorgimenti

Aria calda

Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l’impasto all’esterno hanno un bell’aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ► Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ► Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d’uovo, mescolarlo bene con l’impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ► Osservare l’indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L’impasto presenta una differenza della doratura.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ▶ Per [ventilato] e [ventilato con umidità] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L’impasto su una teglia risulta più chiaro che sull’altra.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'. ▶ Proseguire la cottura sulla teglia con l’impasto più chiaro.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

- Evitare frequenti aperture della porta dell’apparecchio.
- Accendere l’illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l’apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- Preriscaldare il più brevemente possibile.
- Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell’ora non visibile». Nonostante l’economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Cura e manutenzione

Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori.

Pulizia esterna

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

▶ Pulire la porta dell’apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

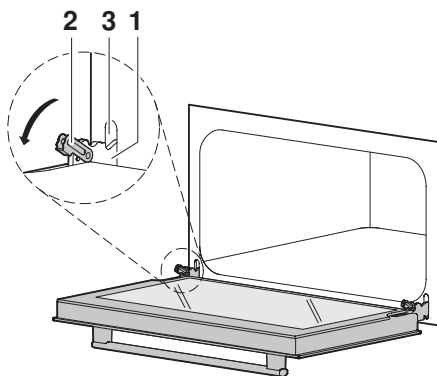
Pulire la porta dell'apparecchio

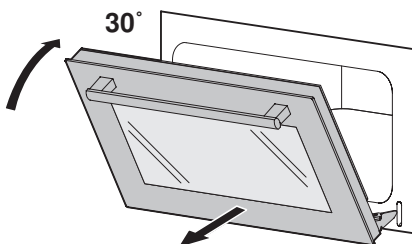
► Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Togliere la porta dell'apparecchio

Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 7 kg. Pericolo di ferite!

► Aprire completamente la porta dell'apparecchio.

► Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.

► Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).

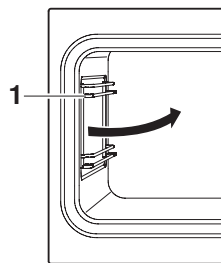
► Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio

Inserire la porta dell'apparecchio

► Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.

► Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

Parti asportabili

Griglia d’appoggio

- ▶ Ruotare la griglia d’appoggio **1** dal davanti, verso il centro della camera di cottura.
- ▶ Estrarre la griglia d’appoggio dai fori posteriori.
- ▶ Montaggio in sequenza inversa.

Guarnizione della porta

- ▶ Tirare leggermente verso l’esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

Pulire gli accessori

- La griglia e le griglie d’appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l’effetto antiaderente TopClean si riduce.
- La guarnizione della porta può essere lavata con acqua.

Pulire la camera di cottura smaltata

Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura e gli elementi di riscaldamento.

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie e l’effetto antiaderente TopClean.

- ▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.
- ▶ Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.

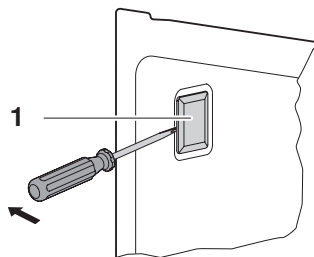
Sostituire la lampada alogena

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare il fusibile, rispettivamente disinserire l'interruttore automatico.
Lampada ed apparecchio durante il funzionamento diventano molto caldi! Farli dapprima raffreddare.

▶ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.

▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.

▶ Estrarre la lampada alogena difettosa.

▶ Inserire con cautela la nuova lampada alogena.

Non afferrare la lampada alogena direttamente con le mani. Utilizzare un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

▶ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.

▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.

▶ Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica, avvitare il fusibile rispettivamente inserire l'interruttore automatico.

Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore la completa comunicazione di errore.

Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
■ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	► Chiamare il servizio.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

... l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
■ Lampada alogena difettosa.	▶ Sostituire la lampada alogena.

... F xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

... U xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione della corrente, nel display digitale destro lampeggiano 12:00 e il simbolo ⊡.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare le ore.

▶ Confermare premendo sul bottone di regolazione – + .

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare i minuti.

▶ L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione – + .

Le regolazioni utente vengono mantenute.

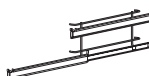
Accessori e ricambi

Per l’ordinazione pregasi indicare il n° del modello e l’esatta denominazione.

Accessori

Teglia originale
con TopClean *

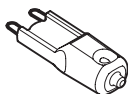
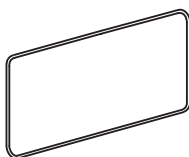
Griglia *

Cassetto su rulli

Tortiere rotonda
con TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

* Contenuta nella fornitura

		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]
Stampi in porcellana		325 × 60 × 177
Stampi in porcellana		325 × 60 × 265
Stampi in porcellana		325 × 60 × 354

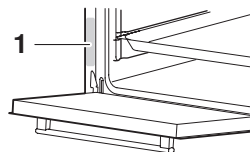
Ricambi

Lampada alogena

Guarnizione della porta

Dati tecnici

Dimensioni esterne

▶ Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

▶ Vedere targhetta dei dati **1**

Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 60350 / EN 50304 è determinata con il modo di funzionamento .
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 60350 / EN 50304 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparechio dispone di un economizzatore automatico standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Indice analitico

Assistenza tecnica e garanzia

Contattare il servizio assistenza

Specificare:

1 il difetto.

2 il numero «service» (numero riportato dopo la parola service).

SERVICE

► Aprire la porta dell’apparecchio
 – La targhetta «Service» dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

3 l’indirizzo completo.

4 il numero di telefono incluso il prefisso.

5 Potrà contattare l’assistenza tecnica ai seguenti indirizzi.

Indirizzi dell’assistenza tecnica

Per la Svizzera Italiana

Bauknecht SA	Telefono	Centrale	062 / 888 31 31
Industriestrasse 36		Servizio assistenza	0848 801 001
5600 Lenzburg		Vendità pezzi ricambio	0848 801 005
	Fax	Servizio assistenza	0848 801 003

service@bauknecht.ch

Cara cliente, caro cliente

Conosce già il nostro abbonamento di servizio?

Con una modesta spesa annua si può assicurare per molti anni contro eventuali costi di riparazione. L'abbonamento copre tutti i costi di viaggio, di lavoro e dei pezzi di ricambio.

Per altre informazioni la preghiamo di rivolgersi al numero di telefono affisso: **0848 801 001**

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 24 mesi a partire della data di vendita. La presente garanzia copre esclusivamente i difetti di materiale e di fabbricazione. Si declina espressamente ogni responsabilità per i danni indiretti come pure per i danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni d'installazione e per l'uso. Sono esclusi da questa garanzia gli apparecchi riparati da terzi o danneggiati per propria colpa. Spese di viaggio dei nostri montatori e costi del lavoro e del materiale sono completamente a nostro carico nell'anno di garanzia. Non riconosciamo risarcimenti di danni che esulano dall'ambito della garanzia qui definita. La scadenza della garanzia non può essere prolungato o rinnovata per riparazioni in corso o per forniture di pezzi di ricambio. Per il resto vale quanto stabilito nelle direttive FEA.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l’uso!

Regolare l’ora

▶ Premere il tasto ¦→|.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare le ore.

▶ Premere nuovamente il tasto ¦→|.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare i minuti.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .

Scegliere il modo di funzionamento

▶ Premere il tasto F più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.

▶ Girando il bottone di regolazione – + è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .

Disinserire l’apparecchio

▶ Toccare il tasto ◯.

Regolare il temorizzatore

▶ Premere il tasto 🔔.

▶ Girando il bottone di regolazione – + regolare la durata.

Bauknecht SA, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg

J337.042-0